



Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre appareil en détail. Nous vous montrons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

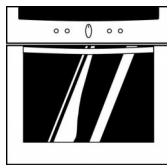
Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Une table des matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation



B 4562.0 FN

fr

9000 232 929

Table de matières

Remarques importantes	5
Avant l'encastrement	5
Consignes de sécurité	5
Causes de dommages	7
Votre nouvelle cuisinière	8
Le bandeau de commande	8
Sélecteur du mode de fonctionnement	9
Thermostat	10
Zone d'affichage et touches de commande	10
Manettes escamotables	11
Modes de fonctionnement	11
Fonctions à chaleur tournante	11
Fonctions conventionnelles	12
Fonctions gril	12
Fonctions spéciales	13
Four et accessoires	13
Ventilateur de refroidissement	15
Avant la première utilisation	16
Modifier la langue	16
Chauffer le four	16
Pré-nettoyage des accessoires	17
Réglage du four	17
Réglages	18
Le four doit s'éteindre automatiquement	19
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	20
Indicateur de la chaleur résiduelle	21

Table de matières

Chauffage rapide	21
Réglages	21
Position cuisson vapeur	22
Réglages	22
Position étuve	23
Réglages	23
Heure	25
Réglages	25
Minuterie	26
Réglages	26
Réglages de base	27
Modification du réglage de base	27
Sécurité-enfants	28
Verrouillage temporaire du four	28
Verrouillage permanent du four	28
Coupure de sécurité	29
Pyrolyse	30
Réglages	31
Le nettoyage du four doit se mettre en marche et s'éteindre automatiquement	32
Lorsque le four a refroidi	33
Entretien et nettoyage	33
Extérieur de l'appareil	33
Four	34
Nettoyage des vitres	36
Nettoyage des supports	38
Joint	38

Table de matières

Accessoires	38
Incidents et dépannage	39
Changer la lampe du four	40
Changer la lampe du four	40
Service après-vente	42
Emballage et appareil usagé	42
Tableaux et astuces	43
Cuisson des pâtisseries	43
Conseils pour la pâtisserie	44
Viande, volaille, poisson	46
Rôtissage	46
Grillades	47
Conseils pour les rôtis et grillades	48
Décongélation et cuisson avec de la chaleur tournante	48
Stérilisation	50
Conseils pour économiser de l'énergie	52
L'acrylamide dans certains aliments	53
Plats tests	54

Remarques importantes

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre cuisinière correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez y joindre les notices.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder la cuisinière. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez la cuisinière uniquement pour préparer des aliments.

Des adultes et enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure
- ou s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Enfants



Les enfants ne doivent préparer des mets que si vous le leur avez appris. Ils doivent être capables de se servir correctement de l'appareil. Ils doivent comprendre les dangers indiqués dans la notice d'utilisation. Les enfants doivent être surveillés pendant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Four chaud



Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes. Risque de brûlures! Eloignez impérativement les enfants.

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le four. Risques d'incendie!

Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de four chaude. L'isolation du câblage peut fondre. Risque de court-circuit!

Attention en cas de mets que l'on prépare avec des boissons fortement alcoolisées (p.ex. Cognac, rhum). L'alcool s'évapore à des températures élevées. Dans des circonstances défavorables, les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le four. Risque de brûlures !

Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte du four.

Réparations



Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution!

Seul un technicien de service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après vente.

Autonettoyage par pyrolyse



Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse.

Risques d'incendie ! Avant chaque pyrolyse, enlevez les grosses salissures présentes dans le four.

N'accrochez jamais d'objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle.

Risques d'incendie !

L'extérieur de la cuisinière devient très chaud pendant la pyrolyse. Eloignez les enfants.

Ne nettoyez jamais avec la pyrolyse des plaques et moules avec un revêtement anti-adhérent. Des gaz toxiques peuvent se former par le revêtement anti-adhérent en raison de la chaleur élevée - risque d'effets graves pour la santé !

Causes de dommages

Plaque à pâtisserie, feuille alu ou vaisselle sur la sole du four

N'enfournez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de feuille alu. Ne placez pas de vaisselle sur la sole du four. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

Eau dans le four

Ne verser jamais d'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

Jus de fruit

En cas de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la plaque. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

Ne laissez refroidir le four qu'en état fermé. Ne coincez rien dans la porte du four. Même si vous n'ouvrez la porte du four qu'un petit peu, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

Joint du four fortement encrassé

Si le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.

Porte du four utilisée comme assise

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.

Transport de la cuisinière

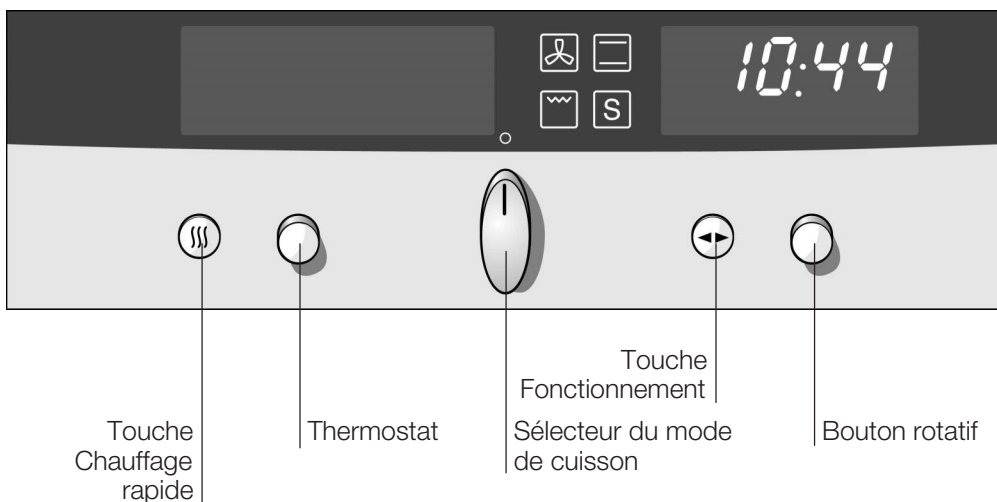
Ne pas porter ou tenir la cuisinière par la poignée de la porte. La poignée ne supporterait pas le poids de la cuisinière et peut se casser.

Votre nouvelle cuisinière

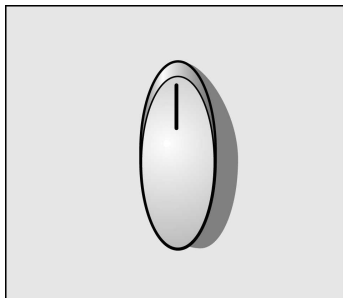
Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande avec les interrupteurs et affichages. Vous recevez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.

Le bandeau de commande

Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil.



Sélecteur du mode de fonctionnement



Le sélecteur du mode de fonctionnement vous permet de régler le mode de cuisson désiré. Une valeur de référence apparaît à l'affichage pour chaque mode de cuisson.

Positions

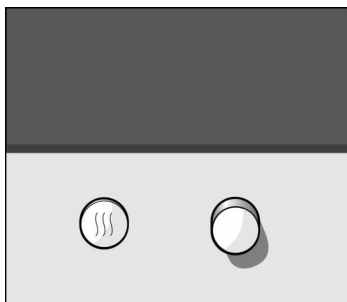
☒ Fonctions Air pulsé	CircoTherm air pulsé
	Position décongélation
	Position Pizza
☒ Fonctions classiques	Chaleur voûte/sole
	Chaleur de sole
☒ Fonctions Gril	Gril grande surface
	Gril petite surface
	Gril air pulsé
☒ Fonctions spéciales	Position cuisson vapeur
	Position étuve
	Position cuisson du pain
	Nettoyage du four
	Eclairage

Lampe du four

Lorsque vous réglez le sélecteur du mode de fonctionnement, la lampe à l'intérieur du four s'allume.

Thermostat

Après avoir sélectionné un mode de cuisson au moyen du sélecteur du mode de cuisson, une température de référence s'affiche. Le thermostat permet de régler la température ou la puissance de nettoyage souhaitée.



Température

40-275	Plage de température en °C
inférieure à 40	Position décongélation

Nettoyage du four

1	Nettoyage économique
2	Nettoyage moyen
3	Nettoyage intensif

Le C à l'affichage apparaît sur un fond lumineux lorsque le four chauffe. Pendant les arrêts de chauffe, le C est allumé.

Touche Chauffage rapide

Vous permet de préchauffer le four très rapidement.

Remarques

Les modes de cuisson Position cuisson vapeur et Position étuve possèdent un réglage fixe de la température que vous ne pouvez pas modifier.

Zone d'affichage et touches de commande



Touche Fonction ◀▶	Permet de sélectionner la fonction heure ☺, minuterie ⏰, durée du four I→I et heure de la fin →I, température °C
--------------------	--

Bouton rotatif	Permet de régler l'heure, le temps de la minuterie, la durée ou l'heure de la fin.
----------------	--

Dans la zone d'affichage, vous pouvez lire les valeurs réglées.

Manettes escamotables

Le sélecteur du mode de cuisson, le thermostat et le bouton rotatif sont escamotables. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette ou le bouton.

Modes de fonctionnement

Vous obtenez ici un aperçu des quatre fonctions du four: Des fonctions à chaleur tournante, fonctions conventionnelles, fonctions gril et des fonctions spéciales. Les fonctions du four sont réparties dans les modes de fonctionnement suivants.

Fonctions à chaleur tournante

CircoTherm air pulsé

Les fonctions à chaleur tournante comprennent :

Un ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur du collier chauffant uniformément dans l'enceinte de cuisson. La chaleur est transférée idéalement à l'aliment à cuire et à rôtir.

Le mode CircoTherm air pulsé permet de faire cuire des gâteaux et des pizzas sur deux niveaux. Vous pouvez faire cuire des petits fours et de la pâte feuilletée simultanément sur trois niveaux. Des plaques supplémentaires sont en vente dans le commerce spécialisé.

Les températures de cuisson requises sont plus basses qu'avec la convection naturelle.

Le mode CircoTherm air pulsé est idéal pour la stérilisation et la décongélation.

Position décongélation

Un ventilateur situé sur la paroi arrière du four répartit uniformément l'air dans le four autour du mets surgelé. Les pièces de viande surgelées, la volaille, le pain et les gâteaux décongèlent uniformément.

Position Pizza

Ici, l'CircoTherm air pulsé est combiné avec la chaleur de sole.

Ce mode convient particulièrement bien pour des mets frais juteux et pour des produits surgelés. Des strudels sucrés ou des pizzas et des frites surgelées réussissent idéalement.

Fonctions conventionnelles

Chaleur voûte/sole (système conventionnel)

Les fonctions conventionnelles comprennent :

La chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau ou le rôti par la voûte et la sole du four.

Les gâteaux à pâte levée cuits dans un moule et les soufflés réussissent le mieux avec ce mode de cuisson. La chaleur voûte/sole convient aussi aux pièces de viande maigre de boeuf, veau et gibier.

Chaleur de sole

Seule la résistance inférieure dans le four est en marche.

Avec la chaleur de sole, vous pouvez poursuivre la cuisson de mets dont le dessous doit être plus doré. Pour cela, utilisez la chaleur de sole à la fin du temps de cuisson et de rôtissage.

Fonctions gril

Gril grande surface

Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. Vous pouvez faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.

Gril petite surface

Seule la partie centrale de la résistance est allumée. Ce mode convient aux petites quantités d'aliments. Vous économiserez de l'énergie. Posez les pièces à griller au centre de la grille.

Gril air pulsé

La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Pendant la coupure de chauffe, le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant du gril. Les morceaux de viande deviennent ainsi croustillants de tous les côtés.

Fonctions spéciales

Position cuisson vapeur

Les fonctions spéciales comprennent :

Lors de la position cuisson vapeur, la chaleur de sole est en marche. Ce mode est utilisé en liaison avec le système de four à vapeur. Vous le trouverez comme accessoire dans le commerce spécialisé.

La cuisson à la vapeur est idéale pour la préparation diététique de légumes et de poisson.

Position étuve

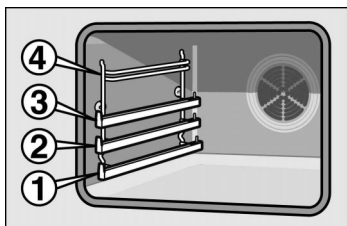
La position étuve est idéale pour laisser gonfler la pâte à la levure de boulanger. La pâte monte vite et uniformément. La pâte ne dessèche pas et des influences extérieures défavorables (p.ex. courant d'air) sont évitées.

Position cuisson du pain

Lors de la position cuisson du pain, la chaleur dans le four est régulée de façon optimale avec l'CircoTherm air pulsé.

Le pain ne se dessèche pas à l'intérieur et aura une croûte croustillante.

Four et accessoires



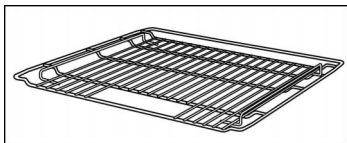
Les accessoires peuvent être enfournés à 4 niveaux différents.

Ces niveaux sont comptés du bas vers le haut et sont indiqués sur le four.


Les rails d'extraction au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils basculent. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.

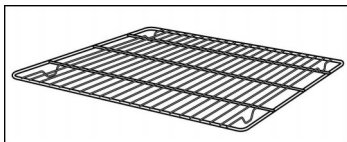
N'utilisez pas le niveau 2 d'enfournement avec les modes de cuisson à CircoTherm air pulsé. Afin de ne pas gêner la circulation de l'air.

Accessoires



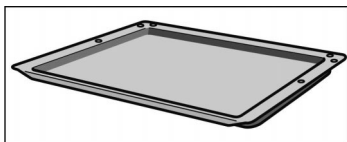
Grille creuse

pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



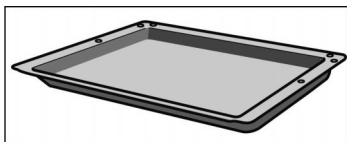
Grille plate

pour de la vaisselle, rôtis, grillades et plats surgelés.



Plaque à pâtisserie émaillée

pour gâteaux et petits fours.



Lèche-frite

pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.

Les accessoires sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

La disponibilité des accessoires varie selon le pays. Veuillez consulter les documentations de vente.

Accessoires	Réf.
Méga accessoire pour la cuisson vapeur	N 8642X0
Accessoire pour la cuisson vapeur	N 8642X0 EU
Lèchefrite émaillée	Z 1232X0
Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent	Z 1233X0
Lèchefrite avec grille d'insertion	Z 1242X0
Lèchefrite en verre	Z 1262X0
Plat à gratin émaillé	Z 1272X0
Plaque à pâtisserie émaillée	Z 1342X0
Plaque à pâtisserie avec revêtement anti-adhérent	Z 1343X0
Moule à pizza	Z 1352X0
Grille creuse	Z 1432X0
Grille plate	Z 1442X0
Plaque de cuisson émaillée	Z 1512X0
Rail télescopique à 3 niveaux, système CLOU	Z 1742X1
Rail télescopique à 4 niveaux, système CLOU	Z 1752X1
Pierre à pain	Z 1912X0
Cocotte universelle émaillée	Z 9930X0

Remarque

La plaque à pâtisserie ou la lèchefrite peuvent se déformer pendant le fonctionnement du four. Ceci est dû aux importantes variations de température dans l'accessoire. Elles peuvent se produire si vous n'avez garni qu'une partie de l'accessoire ou avez mis du surgelé, p.ex. de la pizza, sur l'accessoire. Cette déformation disparaît d'elle-même pendant la cuisson, le rôtissage ou la grillade.

Ventilateur de refroidissement

Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Il se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Avant la première utilisation

Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Chauffez le four et nettoyez les accessoires. Lisez les consignes de sécurité au chapitre «Remarques importantes».

Contrôlez tout d'abord si trois zéros clignotent à l'affichage.

Si trois zéros clignotent à l'affichage

Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche ◀▶ jusqu'à ce que le symbole ☺ clignote.
A l'affichage apparaît 12:00.
2. Tant que le symbole ☺ clignote, régler l'heure au moyen du bouton rotatif.

L'heure est validée après quelques secondes. La cuisinière est maintenant prête à fonctionner.

Modifier la langue

Dans votre affichage de texte vous pouvez choisir parmi 7 langues. Pour cela, consultez le chapitre «Réglages de base».

Chauffer le four

Procédez comme suit

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée.

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur Chaleur voûte/sole.
A l'affichage apparaît 170 °C comme température de référence.
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteignez le sélecteur du mode de cuisson au bout de 60 minutes.

Pré-nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

Réglage du four

Vous disposez de plusieurs possibilités pour régler votre four.

Arrêt manuel du four

Vous éteignez le four vous-même lorsque la cuisson du mets est terminée.

Arrêt automatique du four

Vous pouvez vous absenter de la cuisine plus longtemps.

Mise en marche et arrêt automatiques du four

Vous pouvez enfourner votre plat p. ex. le matin et régler le four pour que le plat soit cuit à midi.

Tableaux et conseils

Dans le chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez les réglages appropriés pour de nombreux plats.

Modes de cuisson et plage de température

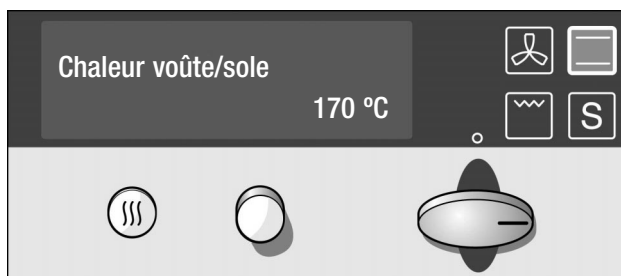
Mode de cuisson	Temp. suggérée	Plage de temp.
CircoTherm air pulsé Position décongélation	160 Position décongélation	40-200 Temp. fixe
Position Pizza	220	50-275
Chaleur voûte/sole	170	50-275
Chaleur de sole	200	50-225
Gril grande surface	220	50-275
Gril petite surface	180	50-275
Gril air pulsé	170	50-250
Position cuisson vapeur	–	Temp. fixe
Position étuve	–	Temp. fixe
Position cuisson du pain	200	180-220

Réglages

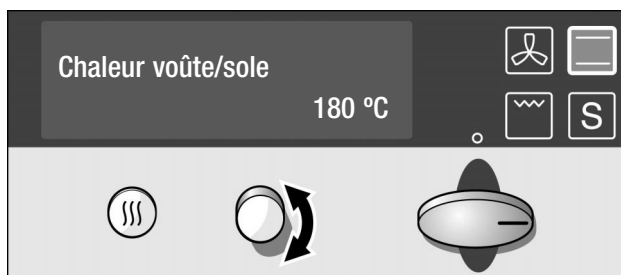
1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.

0 l'affichage apparaît une valeur de référence pour le mode de cuisson.

Exemple : Chaleur voûte/sole 180 °C



2. Régler la température avec le thermostat.



Désactiver

Lorsque le plat est prêt, mettre le sélecteur du mode de cuisson sur Arrêt.

Modifier le réglage

Vous pouvez modifier à tout moment la température.

Remarque

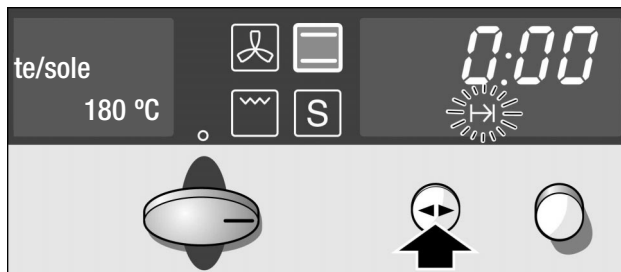
Pendant le chauffage du four, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle au moyen de la touche ◀▶.

Le four doit s'éteindre automatiquement

3. Appuyer sur la touche ◀▶ jusqu'à ce que le symbole Durée I→I clignote.

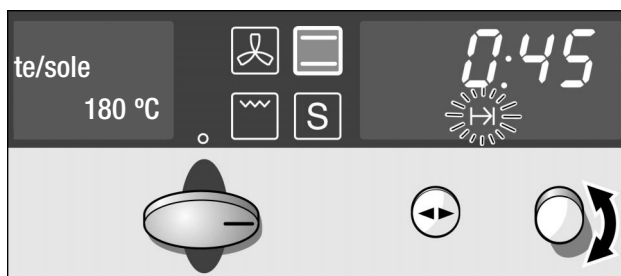
Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2. Programmez encore la durée (temps de cuisson) pour votre plat.

Exemple : Durée 45 minutes



4. Régler la durée avec le bouton rotatif.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. L'heure se réaffiche. Le symbole Durée I→I est allumé à l'affichage.



La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. Le symbole Fin →I clignote. Vous pouvez supprimer le signal plus tôt en appuyant sur la touche ◀▶. Eteindre le sélecteur du mode de cuisson.

Afin que l'heure réapparaisse, appuyer sur la touche ◀▶.

Modifier le réglage

Appuyer sur la touche ◀▶ jusqu'à ce que le symbole Durée I→I clignote. Modifier la durée au moyen du bouton rotatif.

Annuler le réglage

Appuyer sur la touche ◀▶ jusqu'à ce que le symbole Durée I→I clignote. A l'aide du bouton rotatif, ramener la durée sur 0:00. Eteindre le sélecteur du mode de cuisson.

Interroger les réglages

Appuyer sur la touche ◀▶ jusqu'à ce que le symbole respectif clignote. La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 4.

5. Appuyer sur la touche ◀▶ jusqu'à ce que le symbole Fin → clignote.

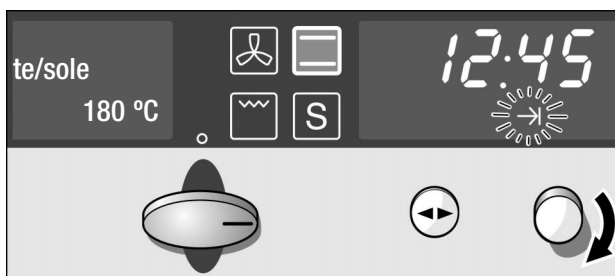
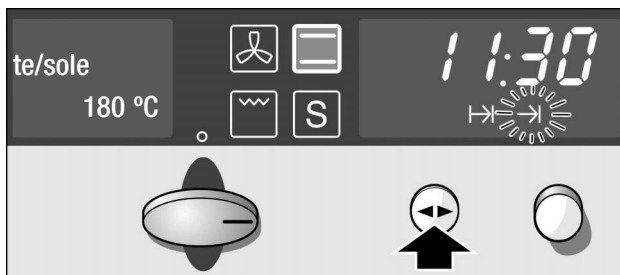
A l'affichage est indiqué à quelle heure votre plat sera prêt.

6. Au moyen du bouton rotatif, reporter l'heure de la fin à plus tard.

Le réglage est validé après quelques secondes. A l'affichage réapparaît l'heure. Le symbole Fin → est allumé jusqu'à ce que le four se mette en marche. Ensuite s'allume le symbole Durée I→.

Veillez à ce que les aliments qui s'abîment facilement ne restent pas trop longtemps dans le four.

Exemple : Il est 10:45 h. La cuisson de votre plat dure 45 minutes et il doit être prêt à 12h45



La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. Le symbole Fin → clignote.

Appuyer sur la touche ◀▶, le signal s'arrête. Eteignez le sélecteur du mode de cuisson.

Afin que l'heure réapparaisse, appuyer sur la touche ◀▶.

Annuler le réglage

Appuyer sur la touche ◀▶ jusqu'à ce que le symbole Durée I→ clignote. A l'aide du bouton rotatif, ramener la durée sur 0:00. Eteindre le sélecteur du mode de cuisson.

Remarque

Tant qu'un signal clignote vous pouvez modifier le réglage. Le réglage est validé lorsque le symbole est allumé.

Indicateur de la chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'affichage de texte affiche «Forte chaleur résiduelle» ou «Basse chaleur résiduelle».

«Forte chaleur résiduelle» reste allumé jusqu'à ce que la température soit descendue à env. 120 °C. Ensuite l'affichage commute sur «Basse chaleur résiduelle» et s'éteint lorsque la température dans le four est inférieure à 80 °C.

Utiliser la chaleur résiduelle

La chaleur résiduelle permet de maintenir dans le four des plats au chaud.

En cas de mets demandant des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four déjà 5-10 minutes plus tôt. La chaleur résiduelle finira la cuisson du mets. Vous économiserez de l'énergie.

Chauffage rapide


Vous permet de préchauffer le four très rapidement.

Mode de cuisson approprié

CircoTherm air pulsé

Réglages

Réglez d'abord le four.

Appuyez ensuite sur la touche Chauffage rapide . A l'affichage apparaît «Chauffage rapide». Le four chauffe.

Le chauffage rapide est terminé

«Chauffage rapide» s'éteint. Enfournez votre plat.

Remarque

Pendant le chauffage du four, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle au moyen de la touche ◀▶.

Position cuisson vapeur

La position cuisson vapeur est idéale pour la préparation diététique de légumes et de poisson. Utilisez la position cuisson vapeur uniquement avec le système de four à vapeur. Vous le trouverez comme accessoire dans le commerce spécialisé.

Réglages

Le four doit avoir complètement refroidi.

Régler le sélecteur du mode de cuisson sur «Position cuisson vapeur».

La position cuisson vapeur se règle automatiquement.



A l'affiche clignote en alternance position cuisson vapeur et basse ou bien forte chaleur résiduelle

Le four est encore trop chaud. Eteignez le sélecteur du mode de cuisson et attendez jusqu'à ce que four ait refroidi à la température ambiante.

Réglez de nouveau.

Mise hors tension

Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

Remarque

Pour des indications supplémentaires, voir la notice d'utilisation du système de four à vapeur.

D'autres applications ou modes de fonctionnement ne sont pas admis.

Position étuve

La position étuve est idéale pour laisser gonfler la pâte à la levure de boulanger.

Réglages

1. Verser prudemment 50 ml d'eau dans le bac de fond du four froid.
2. Enfourner la grille au niveau 1.
3. Placer le récipient avec la pâte au milieu de la grille. Ne pas couvrir la pâte.
4. Fermer la porte du four.
5. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur «Position étuve».

La position étuve se règle automatiquement.

Le four doit avoir complètement refroidi.
Ne jamais verser de l'eau froide dans le four chaud.
Utiliser exclusivement de l'eau du robinet, pas d'eau distillée.
Lors de la fabrication de yaourt, ne pas verser d'eau dans le four.



A l'affichage clignote en alternance position étuve et basse ou bien forte chaleur résiduelle

Le four est encore trop chaud. Eteignez le sélecteur du mode de cuisson et attendez jusqu'à ce que four ait refroidi à la température ambiante. Réglez de nouveau.

Mise hors tension

Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

Tableau

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier en fonction du type et de la quantité de pâte ainsi que de la nature des ingrédients.

Pâte à la levure de boulanger	Quantité de farine	Durée d'étuve, minutes
Gâteau jusqu'à	500 g	20-25
Gâteau jusqu'à	500-750 g	25-30
Pâte pour brioche tressée	500 g	30-35
Pâte pour brioche tressée	750 g	30-40
Pâte à pain	1000 g	35-60
Yaourt	1 l de lait	6 heures

Remarque

Vous trouverez des recettes dans le livre de recettes joint.

Avant la cuisson, enlever l'eau résiduel du four. En cas de traces de résidus de calcaires, utilisez un peu de vinaigre pour les dissoudre et essuyez ensuite avec de l'eau claire.

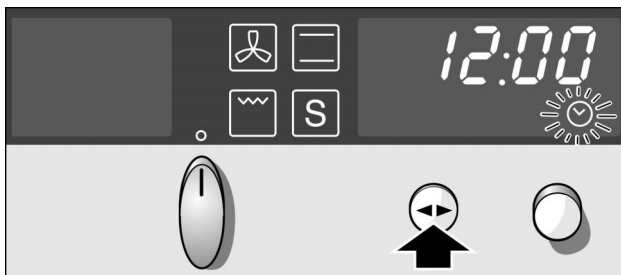
Heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une coupure de courant, trois zéros clignotent à l'affichage. Réglez l'heure.

Réglages

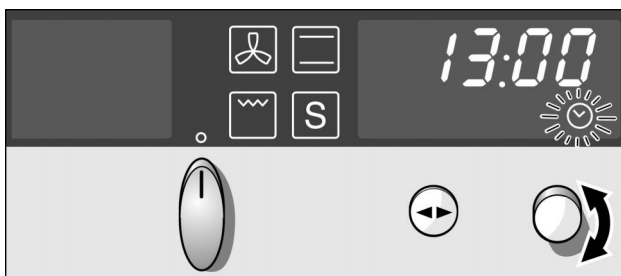
Exemple: 13:00 h

1. Appuyer sur la touche ◀▶ jusqu'à ce que le symbole ☺ clignote à l'affichage.



2. Tant que le symbole ☺ clignote, régler l'heure au moyen du bouton rotatif.

L'heure est validée après quelques secondes. Le symbole ☺ s'éteint.



Modifier l'heure par ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Appuyer autant de fois sur la touche ◀▶ jusqu'à ce que le symbole ☺ clignote. Modifier l'heure au moyen du bouton rotatif.

Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure.

Appuyer sept secondes sur la touche ◀▶ jusqu'à ce que l'affichage de l'heure soit masqué.

Pour l'afficher, appuyer brièvement sur la touche ◀▶.

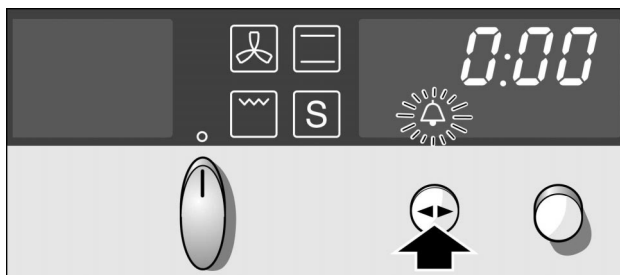
Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. De la sorte, vous pouvez discerner si c'est la minuterie qui sonne ou si une durée du four a expiré. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active. Vous pouvez régler au max. 23:59 h.

Réglages

Exemple : 20 minutes

1. Appuyer sur la touche ◀▶ jusqu'à ce que le symbole Minuterie 🔔 clignote à l'affichage.



2. Régler le temps de minuterie à l'aide du bouton rotatif.

La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole 🔔 est allumé à l'affichage. Le temps s'écoule visiblement.



Le temps s'est écoulé

Un signal retentit. Appuyer sur la touche ◀▶. L'affichage de la minuterie s'éteint.

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche ◀▶. Modifiez le temps avec le bouton rotatif.

Annuler le réglage

Appuyer sur la touche ◀▶. A l'aide du bouton rotatif, régler le temps sur 0:00.


Réglages de base

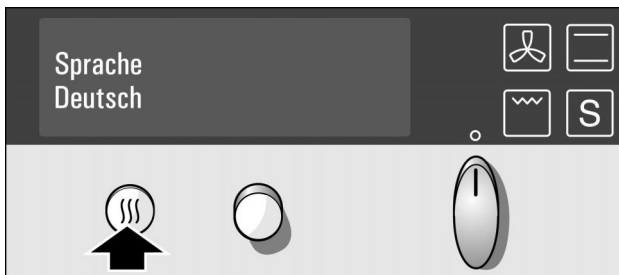
Dans votre affichage de texte vous pouvez choisir parmi 7 langues.

Modification du réglage de base

Aucun mode ne doit avoir été programmé.

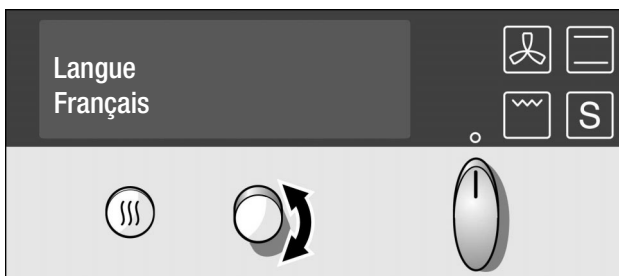
Exemple : Modifier la langue.

1. Appuyer sur la touche Chauffage rapide  jusqu'à ce que le texte «Sprache Deutsch» apparaisse à l'affichage.




2. Modifier la langue au moyen du thermostat.

La modification est validée après quelques secondes.



Correction

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment. Appuyez sur la touche Chauffage rapide  et modifier la langue.

Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Verrouillage temporaire du four

Verrouiller le four

Tourner rapidement le sélecteur du mode de cuisson trois fois de suite de la position 0 vers la gauche jusqu'à la position «Eclairage» et le ramener. «Verrouillage» apparaît à l'affichage.

Supprimer le verrouillage

Tourner rapidement le sélecteur du mode de cuisson trois fois de suite de la position 0 vers la gauche jusqu'à la position «Eclairage» et le ramener. «Verrouillage» s'éteint.

Remarque

Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même en état verrouillé.

Verrouillage permanent du four

Verrouiller le four

Le four est toujours verrouillé, 30 secondes après avoir remis le sélecteur du mode de cuisson sur la position éteinte.

Tourner rapidement le sélecteur du mode de cuisson six fois de suite de la position 0 vers la gauche jusqu'à la position «Eclairage» et le ramener. «Verrouillage permanent» apparaît à l'affichage.

Régler le four

Tourner le sélecteur du mode de cuisson trois fois de la position 0 vers la gauche jusqu'à la position «Eclairage» et le ramener. Maintenant, vous pouvez régler le four.

Supprimer le verrouillage permanent

Tourner rapidement le sélecteur du mode de cuisson six fois de suite de la position 0 vers la gauche jusqu'à la position «Eclairage» et le ramener. «Verrouillage permanent» s'éteint.

Coupure de sécurité

Si vous avez oublié d'éteindre le four, la coupure de sécurité est activée. Le fonctionnement du four est interrompu. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée.

Lorsque le four ne chauffe plus, le texte «Coupure de sécurité» apparaît à l'affichage.

Le chauffage est interrompu jusqu'à ce que sélecteur du mode de cuisson soit remis à zéro. «Coupure de sécurité» s'éteint.

Ensuite vous pouvez régler à nouveau le four.

Pyrolyse

Lors de la pyrolyse, le four chauffe à env. 500 °C. Les résidus accumulés lors des diverses utilisations du four pour faire rôtir, griller ou cuire des aliments sont alors calcinés.

Vous pouvez choisir parmi trois puissances de nettoyage.

Position	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	env. 1 heure et 15 minutes
2	moyen	env. 1 heure et 30 minutes
3	intensif	env. 2 heures

Ce qu'il faut savoir

Pour votre sécurité, le four est automatiquement verrouillé à partir de 300 °C. L'ouverture de la porte du four redevient possible uniquement lorsque la température est à nouveau inférieure à 300 °C.



La cuisinière devient très chaude à l'extérieur. Veillez à ce qu'il n'y ait rien devant la façade. Éloignez les enfants.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four tant que la pyrolyse n'est pas terminée. Vous risqueriez d'interrompre le nettoyage.

Veillez ne pas essayer de déplacer les crochets à la main.

Pendant le nettoyage, la lampe du four est éteinte.

Avant la pyrolyse

Le four doit être vide. Sortez les accessoires, la vaisselle et les supports du four.

Pour décrocher les supports, veuillez consulter le chapitre Entretien et nettoyage.

Si vous oubliez de sortir les supports du four, un signal retentit. La pyrolyse automatique ne démarre pas.



Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer et être à l'origine d'un incendie. Essuyez le four et les accessoires à nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.

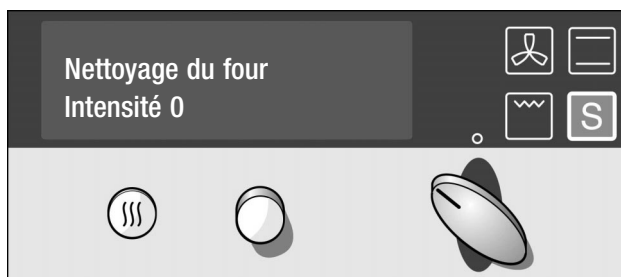
Nettoyez la porte et les bords du four à proximité du joint. Ne récurvez pas le joint.

Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la porte du four est fermée.

Réglages

Exemple : Puissance de nettoyage 3

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur Nettoyage du four.



2. A l'aide du bouton rotatif, régler la puissance de nettoyage souhaitée.

L'autonettoyage démarre quelques secondes plus tard.



Le temps de nettoyage s'est écoulé

À l'affichage apparaît «terminé». Ne coupez le sélecteur de mode de cuisson qu'une fois que la porte du four se laisse ouvrir.

Interroger la durée et la fin

Interroger la Durée restante $\text{I} \rightarrow \text{I}$ ou l'heure de la fin $\rightarrow \text{I}$
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche $\blacktriangleleft \blacktriangleright$ jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse.

Le nettoyage du four doit se mettre en marche et s'éteindre automatiquement

Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2.

3. Appuyer autant de fois sur la touche ◀ ▶ jusqu'à ce que le symbole Fin → clignote.

A l'affichage est indiqué à quelle heure le nettoyage du four sera terminé.

4. Au moyen du bouton rotatif, reporter l'heure de la fin à plus tard.

Le nettoyage du four se met en marche et s'arrête au moment approprié. L'heure se réaffiche après le démarrage.

Le temps de nettoyage s'est écoulé

Annuler le réglage

Remarques

Vous pouvez aussi régler le four de façon à ce que le nettoyage se déroule p.ex. la nuit. Le four sera alors à votre entière disposition dans la journée.

Exemple : Le nettoyage du four doit être terminé à 23.00 h.



À l'affichage apparaît «terminé».

Ne coupez le sélecteur de mode de cuisson qu'une fois que la porte du four se laisse ouvrir.

Eteindre le sélecteur du mode de cuisson.

Après le démarrage du nettoyage, il n'est plus possible de modifier la puissance de nettoyage.

Lorsque le four a refroidi

Essuyez avec un chiffon humide les restes calcinés dans le four.

Raccrochez les supports. Pour ce faire, veuillez consulter le chapitre Entretien et nettoyage.

Rappel

Pour une utilisation normale du four, il suffit de le nettoyer tous les 2-3 mois. Un nettoyage consomme entre 2,5 et 4,7 kWh seulement.

L'émail spécial particulièrement résistant à la chaleur et les pièces en métal nu peuvent ternir ou se décolorer avec le temps. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. N'essayez pas de traiter cet aspect avec des tampons à récurer ou des nettoyants agressifs.

Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.

Des produits agressifs ou récurants sont inappropriés. Si un tel produit arrive sur la façade, éliminez-le immédiatement avec de l'eau.

Remarque

Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Les ombres sur la vitre de la porte, ressemblant à des traces de coulure, sont des reflets de la lampe du four.

Appareils avec une façade en inox

Enlevez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.

Appareils avec une façade en aluminium

Utilisez des produits d'entretien pour inox. Respectez les indications du fabricant. Essayer le produit sur un petit endroit, avant de l'utiliser sur toute la surface.

Utilisez un produit de nettoyage doux pour vitres. Passez-le horizontalement et sans pression sur la surface avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibres ne peluchant pas.

Des détergents agressifs, tampons en paille métallique et des chiffons de nettoyage à grosses fibres sont inappropriés.

Four

N'utilisez pas de tampon à récurer ni d'éponge à dos récurant. Appliquez du nettoyant pour four uniquement sur les surfaces émaillées du four.

Pour faciliter le nettoyage

vous pouvez allumer la lampe du four et décrocher la porte du four.

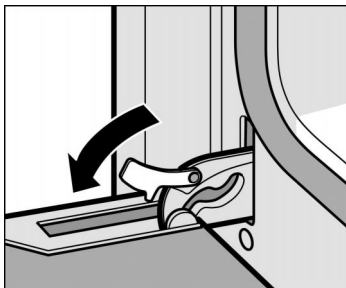
Allumer la lampe du four

Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur «Eclairage».

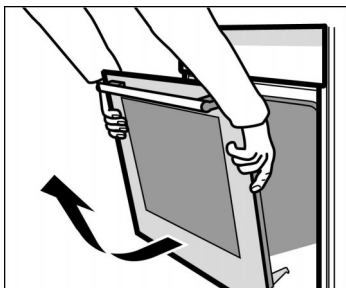
Décrocher la porte du four



En retirant la porte du four, faites attention de ne pas mettre la main dans la charnière. Risque de blessures !



1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Pivoter les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.



3. Incliner la porte du four.
Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite.
La refermer un peu plus et la retirer.

Après le nettoyage, remonter la porte du four dans l'ordre inverse du démontage.

Nettoyage des surfaces émaillées dans le four

Utilisez de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

En cas d'encrassement important, utilisez de préférence le produit de nettoyage pour four. Utilisez le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le four est froid.

A propos:

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est garantie.

Nettoyage du couvercle en verre de la lampe du four

Nettoyez le couvercle en verre de préférence avec du produit à vaisselle.

Nettoyage du recouvrement à la porte du four

Le recouvrement sur la porte du four peut se décolorer. Pour le nettoyage, vous devez enlever le recouvrement.

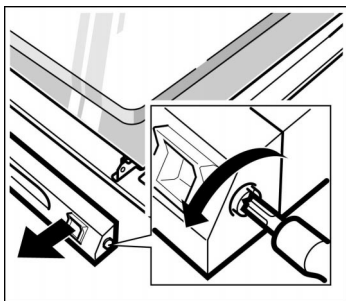
Procédez comme suit :

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite.
3. Enlever le recouvrement.

Veillez à ne pas fermer la porte du four tant que le recouvrement est enlevé. La vitre intérieure peut être endommagée.

Nettoyez le recouvrement avec un nettoyant pour inox.

4. Reposer le recouvrement et le fixer.
5. Fermer la porte du four.

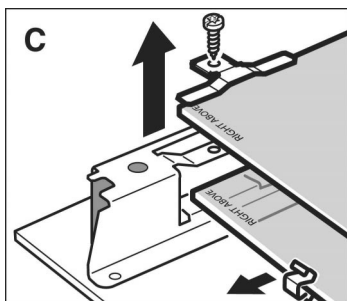
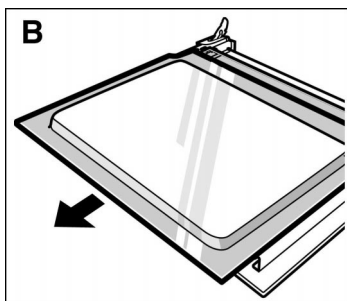
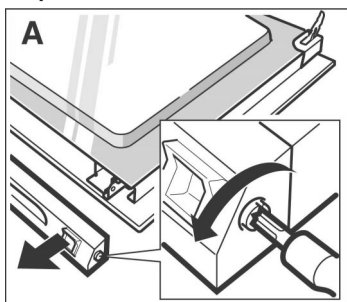


Nettoyage des vitres

Vous pouvez enlever les vitres à la porte du four pour faciliter le nettoyage.

Lors du démontage des vitres intérieures veillez à les remonter dans le même ordre. Reportez-vous au numéro respectif inscrit sur la vitre.

Dépose



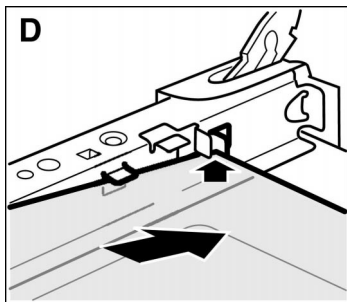
1. Démontez la porte du four et la placez avec la poignée vers le bas sur un chiffon.
2. Dévissez le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet dévissez les vis à gauche et à droite. (Fig. A)
3. Soulever la vitre supérieure et la retirer (Fig. B)
4. Dévissez les grandes pattes à gauche et à droite et les enlever. (Fig. C) Retirez la vitre du milieu.
5. Pour le nettoyage, vous pouvez enlever le joint en bas de la vitre. A cet effet, décrochez le joint à gauche et à droite.
6. Enlever les petites pattes de la vitre inférieure et retirer la vitre. (Fig. C)

Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

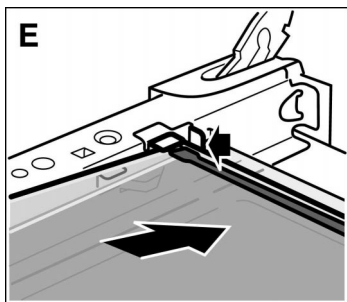
N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni de racloir à verre. Le verre peut être endommagé.

Pose

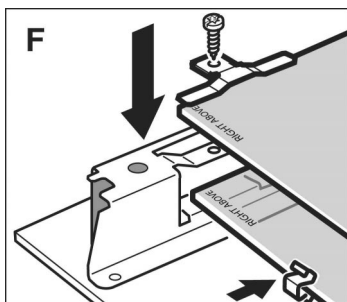
Veillez à ce que l'inscription «right above» en bas à gauche sur les deux vitres soit orientée la tête en bas.



1. Engager la vitre inférieure en l'inclinant vers l'arrière. (Fig.D)
2. Poser les petites pattes à gauche et à droite sur la vitre inférieure.



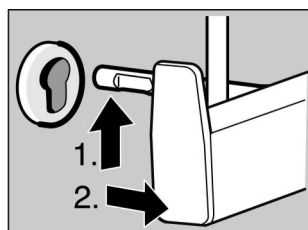
3. Engager la vitre du milieu. (Fig. E)
4. Raccrochez le joint complètement en bas à la vitre. (Fig. E)



5. Refixer les petites pattes à la vitre inférieure. (Fig. F)
6. Poser les grandes pattes et les visser. (Fig. F)
7. Engager la vitre supérieure en l'inclinant vers l'arrière.
8. Poser le recouvrement et le visser.
9. Remonter la porte du four.

Vous devez uniquement réutiliser le four si les vitres sont correctement remontées.

Nettoyage des supports



Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.

Décrocher les supports :

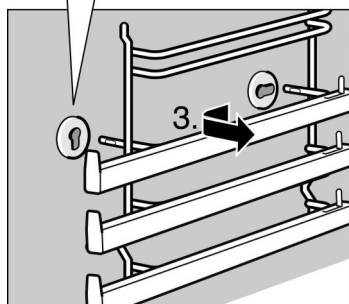
1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher.
3. Tirer tout le support vers l'avant et l'enlever.

Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou avec une brosse.

Accrocher les supports :

Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière et l'accrocher ensuite dans la prise avant.

Les supports s'adaptent à droite et à gauche. La courbure (a) doit toujours être en bas.



Joint



Nettoyez le joint au four avec du produit à vaisselle. N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants.

Accessoires

Après l'utilisation, mettez immédiatement les accessoires à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Vous pourrez ensuite facilement éliminer les restes d'aliments à l'aide d'une brosse ou d'une éponge à vaisselle.

Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez appliquer les consignes suivantes :

Panne	Cause possible	Consignes / solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
L'affichage de l'heure clignote.	Panne de courant	Régler à nouveau l'heure.
La porte du four ne s'ouvre pas. Le sélecteur du mode de fonctionnement est sur Pyrolyse  et trois zéros clignotent à l'affichage.	Panne de courant	Eteindre le sélecteur du mode de cuisson. Régler à nouveau l'heure puis redémarrer la pyrolyse. Si vous ne voulez pas recommencer la pyrolyse, vous devez attendre que la température du four soit redescendue en dessous de 300 °C.
La pyrolyse  ne démarre pas. Un signal retentit.	Les supports sont encore dans le four.	Sortez les accessoires, la vaisselle et les supports du four.
rrr apparaît à l'affichage.	Panne de courant	Régler à nouveau l'heure.
Er7 apparaît à l'affichage.	Le verrouillage et déverrouillage du four ne fonctionne pas.	Appeler le service après-vente.
Err apparaît à l'affichage.	La sonde de température est défectueuse.	Appeler le service après-vente.

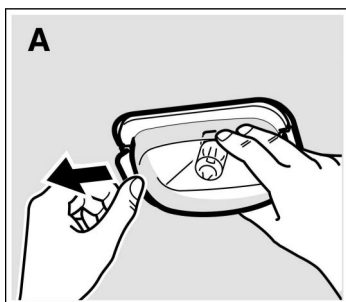
Seuls les techniciens spécialisés du service après-vente sont habilités à effectuer des réparations.

Des réparations incorrectes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

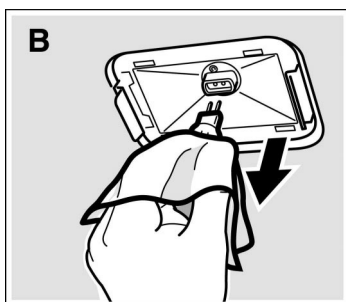
Changer la lampe du four

Si la lampe du four a grillé, vous devez la changer. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 25 W, résistantes aux températures élevées, auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Tenez la lampe halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de la lampe. N'utilisez que ces ampoules.

Procédez comme suit



1. Couper le fusible du four situé dans le boîtier à fusibles.
2. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le couvercle en verre. Pour ce faire, pousser avec le pouce la languette métallique vers le côté. Fig. A.

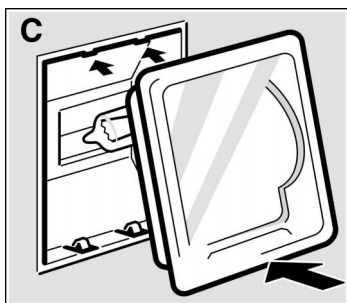
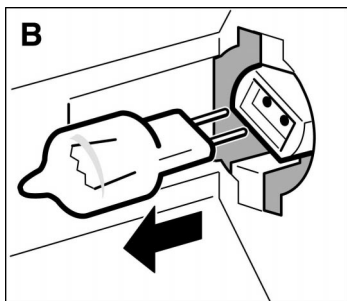
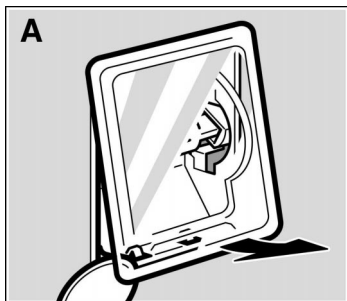


4. Retirer l'ampoule – ne pas la tourner – et mettre l'ampoule neuve en place. Fig. B. Veiller alors à la position des broches. Pousser l'ampoule à fond.
5. Remettre en place le couvercle en verre. A cet effet, l'insérer d'un côté et l'appuyer fermement de l'autre côté. Le verre s'encliquete.
6. Enlever le torchon et réarmer le fusible.

Changer la lampe du four

Si l'ampoule du four a grillé, vous devrez la changer. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 25 W, résistantes aux températures élevées, auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Tenez la lampe halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de la lampe. N'utilisez que ces ampoules.

Procédez comme suit



Changer le couvercle en verre en verre

1. Coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles.
2. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le couvercle en verre. Pour ce faire, ouvrir avec la main le couvercle en verre par le bas. Fig. A.
Si le couvercle en verre s'enlevait difficilement, servez-vous d'une cuillère.
4. Retirer l'ampoule - ne pas la tourner - et mettre l'ampoule neuve en place. Fig. B. Veiller alors à la position des broches. Pousser l'ampoule à fond.
5. Remettre en place le couvercle en verre. Veiller à ce que le bombage dans le verre soit à droite. Insérer le verre en haut et le presser fermement en bas. Fig. C. Le verre s'enclenche.
6. Enlever le torchon et réarmer le fusible.

Si le couvercle en verre de la lampe du four est endommagé, vous devrez le changer. Vous pouvez vous procurer des couvercles en verre auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données dans l'encadré ci-dessous.

N° E	FD
------	----

Service après-vente 📞

Emballage et appareil usagé

Élimination écologique

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Tableaux et astuces

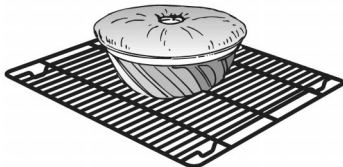
Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Vous pouvez consulter ces tableaux pour connaître le mode de cuisson et la température approprié(e) à votre plat, quel accessoire vous devez utiliser et à quel niveau vous devez l'enfourner. Ce chapitre contient des astuces concernant la vaisselle et la préparation ainsi qu'une petite aide en cas de panne.

Remarque

Vous pouvez vous procurer les accessoires indiqués ou les accessoires en option auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Cuisson des pâtisseries

Dans un moule



Placez toujours le moule au centre de la grille.

Nous vous recommandons d'utiliser des moules métalliques de couleur sombre.

Remarques

Avec les moules de couleur claire peu épais ou en verre, le temps de cuisson est plus important et le gâteau n'est pas doré pas de manière aussi uniforme.

Le réglage de la température influe sur la coloration dorée du gâteau.

Lorsqu'un gâteau s'affaisse à sa sortie du four, augmentez le temps de cuisson ou diminuez la température du four.

Sur la plaque à pâtisserie





Enfournez la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.

Enfournez les accessoires avec précaution pour éviter tout dégât.

Enfournez toujours la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée dans le four.

Utilisez uniquement la plaque à pâtisserie d'origine.

Dans un moule en fer-blanc

-  CircoTherm air pulsé niveau 1 d'enfournement
-  Chaleur voûte/sole niveau 1 d'enfournement

Si le gâteau brunit trop en dessous :

Vérifiez le niveau d'enfournement. Diminuez le temps de cuisson et la température du four.

Si le gâteau ne brunit pas assez en dessous :

Vérifiez le niveau d'enfournement. Augmentez le temps de cuisson et diminuez la température du four. Ou utilisez un moule en tôle noire.

Ne placez pas les moules ou les pâtisseries hautes juste devant la paroi arrière du four.

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

Orientez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.



A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

Le gâteau s'affaisse.

La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.

Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.

Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.

Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteaux avec garniture juteuse: Faites précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température du four, la cuisson sera alors plus uniforme. Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Les pâtisseries ne sont pas du tout uniformément dorées en mode CircoTherm air pulsé .	Vérifiez le niveau d'enfournement.
Vous avez fait cuire des préparations sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.	Utilisez toujours le mode CircoTherm air pulsé  lorsque vous faites cuire des préparations sur plusieurs niveaux. La cuisson des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Viande, volaille, poisson

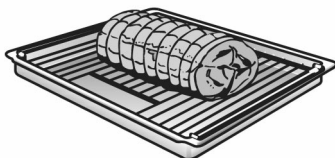
Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistant à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien au gros rôti.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Il est préférable de poser la vaisselle en verre très chaude sur un torchon sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Rôtissage



Placez la grille dans la lèchefrite et enfournez-les ensemble au même niveau.

Le résultat de cuisson dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Versez 2 à 3 cuillerées à soupe de liquide sur la viande maigre et 8 à 10 cuillerées à soupe sur les rôtis à braiser, selon leur taille.

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Rôti sur la plaque de cuisson

(disponible en tant qu'accessoire dans le commerce spécialisé)



Placez la plaque de cuisson dans la lèchefrite. La plaque de cuisson évite de salir le four.

La graisse qui s'égoutte et le jus du rôti sont recueillis dans la lèchefrite.

Avec la plaque de cuisson, vous pouvez augmenter la température du four par rapport à la température fournie à titre indicatif si vous souhaitez que la pièce à rôtir soit bien croustillante.

Grillades



**Soyez prudent lorsque vous utilisez le grill.
Eloignez impérativement les enfants.**

Fermez toujours le four lorsque le grill fonctionne.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles doivent faire au moins 2 à 3 cm d'épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Utilisez toujours la grille et la lèchefrite.

Placez la grille dans la lèchefrite. Insérez l'ensemble au niveau indiqué.

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez de meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille.

Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

La résistance du grill s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal.

Les données de poids dans le tableau concerne la volaille non farcie et prête à cuire.

Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.

Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le «test de la cuillère». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est prêt. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.

Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand ou ajoutez moins de liquide.

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

Utilisez le mode gril air pulsé au lieu de chaleur voûte/sole. De cette façon, le fond du rôti ne chauffe pas autant et il se dégage moins de vapeur.

Décongélation et cuisson avec de la chaleur tournante

Recommandations importantes

Pour décongeler et cuire des produits congelés ou surgelés, utilisez uniquement la chaleur tournante.

Pour tous les produits surgelés, observez toujours les indications du fabricant.

Des produits congelés ou surgelés une fois décongelés (surtout du poisson) demandent généralement des temps de cuisson plus courts que des produits frais, du fait que la congélation a un effet de précuisson.

Si l'on met de la **viande congelée** au four, le temps de cuisson se prolonge du temps de décongélation.

Faites toujours décongeler la **volaille surgelée** avant la cuisson, afin de pouvoir retirer les abats.

Faites cuire le **poisson surgelé** aux mêmes températures que pour le poisson frais.

Vous pouvez enfourner en même temps des **menus surgelés cuisinés** conditionnés en assez grande quantité dans des barquettes alu.

Niveaux d'enfournement

En cas de 1 plaque : niveau d'enfournement 1

En cas de 2 plaques : niveau d'enfournement 1+3

Les **durées indiquées** sont données à titre indicatif, elles peuvent être influencées par la forme et la quantité des produits surgelés.

Décongélation

Les **aliments ou produits surgelés crus venant du congélateur** devront être décongelés à 50 °C.

En cas de températures de décongélation plus élevées il y a risque que l'aliment se dessèche.

Les plats surgelés conditionnés **dans une feuille alu ou dans des récipients fermés en alu** devront être décongelés à une température de 130-140 °C.

Décongeler et chauffer les **pains et pâtisseries surgelés**, à une température de 100-140 °C.

Badigeonnez le pain, les petits pains ou la pâtisserie à la pâte levée d'un peu d'eau, afin que la croûte soit plus appétissante.

Décongelez des **gâteaux secs surgelés cuits sur la plaque**, à 160-170 °C, 20-30 minutes.

Décongelez des **gâteaux fondants surgelés cuits sur la plaque** (garnis de fruits), à 160-170 °C, 30-50 minutes. Pour cela, emballez les gâteaux dans une feuille alu, afin que la garniture ne se dessèche pas.


Décongelez et faire brunir les **toasts surgelés** (avec garniture) à 160-170 °C, env. 20 minutes.

Pizza surgelée:

Veuillez respecter les indications des fabricants.

Position décongélation

Particulièrement appropriée pour des pâtisseries délicates (p.ex. tartes à la crème fraîche).

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur la position , «CircoTherm air pulsé».
2. Baisser la température du four au moyen du thermostat, jusqu'à ce que «Position décongélation» apparaisse dans l'affichage. Le ventilateur sur la paroi arrière du four fonctionne sans chauffage.

Décongelez les pâtisseries 25-45 minutes, selon leur taille et leur genre. Retirez-les ensuite du four et laissez-les décongeler à cœur 30-45 minutes.

En cas de plus petites quantités (petits morceaux), la durée de décongélation se réduit à 15-20 minutes et le temps de post-décongélation à 10-15 minutes.

Stérilisation

Préparation

Les bocaux et les anneaux en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez autant que possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans le tableau s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

Attention! N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.

Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de bonne qualité. Lavez-les soigneusement.

Remplissez les bocaux avec les fruits ou les légumes. Si nécessaire, essuyez de nouveau les rebords des bocaux. Ils doivent être identiques. Posez sur chaque bocal un joint en caoutchouc humide et un couvercle. Fermez-les avec des pinces.

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le four.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. La température de la pièce, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux sont des paramètres variables. Avant d'éteindre ou de commuter le four, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

Disposition des bocaux



Insérez la lèchefrite au **niveau 1 d'enfournement**.

Disposez les bocaux de conserve en triangle. Maintenez une distance de 5 cm avec la paroi arrière du four.



Placez les bocaux dans la lèchefrite de manière à ce qu'ils ne se touchent pas.

Versez $\frac{1}{2}$ litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la lèchefrite.

Sortie des bocaux

Placez les bocaux sur un torchon absorbant.
Recouvrez-les et protégez-les des courants d'air.

Enlevez les attaches uniquement lorsque les bocaux ont refroidi.

Fruits, cornichons et concentré de tomate	Légumes (sauf les cornichons)
1 Disposez les bocaux (voir ci-dessus).	1 Disposez les bocaux (voir ci-dessus).
2 Sélectionnez le mode CircoTherm air pulsé  et réglez une température de 160 °C env.	2 Sélectionnez le mode CircoTherm air pulsé  et réglez une température de 160 °C env.
3 Le bocal placé au fond et celui placé à droite dans la deuxième rangée perlent d'abord. Bocaux de ½ + 1 l après 50 minutes env. Bocaux de 1½ l après 60 minutes env. Dès que les autres bocaux commencent à perler, éteignez le four.	3 Le bocal placé au fond et celui placé à droite dans la deuxième rangée perlent d'abord. Bocaux de ½ + 1 l après 50 mn env. Bocaux de 1½ l après 60 mn env. Dès que les autres bocaux commencent à perler, diminuez la température du four à 100 °C.
4 Laissez les bocaux encore quelques minutes dans le four fermé : - framboises, fraises, cerises, cornichons 5-10 mn - autres fruits 10-15 mn - concentré de tomate, compote de pommes 15-20 mn	4 Laissez encore perler les bocaux dans le four fermé pendant 60 mn env. Eteignez le four. Laissez les bocaux dans le four encore 15-30 mn env.

Conseils pour économiser de l'énergie

Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.

Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner deux moules à cake l'un à côté de l'autre.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

L'acrylamide dans certains aliments

Quels aliments sont concernés?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain, pâtisseries (biscuits, pain d'épices, speculatius).

Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide

En général

Réduire les temps de cuisson à un minimum.
Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.
Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.

Cuire de la pâtisserie

En mode chaleur voûte/sole max. 200 °C, en CircoTherm air pulsé max. 180 °C.

Petits gâteaux secs

En mode chaleur voûte/sole max. 190 °C, en CircoTherm air pulsé max. 170 °C.
Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.


Frites au four















Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque.
Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin d'éviter que les frites se dessèchent.

Plats tests

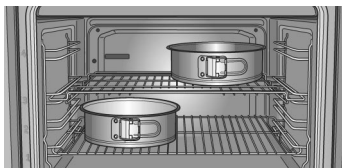
Selon les normes DIN 44547 et EN 60350

Cuisson des pâtisseries

Respectez les indications pour le préchauffage. Les valeurs indiquées dans le tableau s'entendent sans chauffage rapide .



Plat	Mode de cuisson	Niveau	Temp. en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée (préchauffer)	 Chaleur voûte/sole	3	140-150	25-35
	 CircoTherm air pulsé	1	140-160	20-35
	 CircoTherm air pulsé	1 + 3	140-150	25-35
	 CircoTherm air pulsé	1 + 3 + 4	140-150	25-45
Mini cakes	 Chaleur voûte/sole	3	160-170	25-35
	 CircoTherm air pulsé	1 + 3	160-170	25-35
	 CircoTherm air pulsé	1 + 3 + 4	150-160	30-40
Biscuit à l'eau (préchauffer)	 Chaleur voûte/sole	2	160-170	25-35
	 CircoTherm air pulsé	1	160-170	25-35
Tarte crumble aux pommes	 Chaleur voûte/sole	3	170-180	50-65
	 CircoTherm air pulsé	1	160-170	50-60
	 CircoTherm air pulsé	1 + 3	160-170	60-70
Tourte aux pommes	 Position Pizza	1	170-180	65-75
	Placez les moules côte à côte sur la grille			
Tourte aux pommes (préchauffer)	 CircoTherm air pulsé	1 + 3	170-180	60-75

Enfournez les moules en diagonale (non superposés).



Grillades

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement à four froid.

Plat	Mode de cuisson	Niveau	Temp. en °C	Durée en minutes
Toast (préchauffage : 10 mn)	 Gril grande surface Lèche-frite avec grille plate	4	275	½-1
Biftecks, 12	 Gril grande surface Lèche-frite avec grille profonde	4	250	1ère face : 11-15 2ème face : 9-13

